

酒造好適米品種「ぎんおとめ(岩手酒52号)」

水稻「ぎんおとめ(岩手酒52号)」は、岩手県では早生の酒造好適米である。大粒で心白の発現が「美山錦」よりやや低い、酒造特性は「美山錦」とほぼ同等である。平成12年より岩手県で奨励品種として採用された。

表1 「ぎんおとめ」の主な特性

系統名・品種名	ぎんおとめ	たかねみのり
早晩性	早生の中	早生の中
草型	偏穂数型	偏穂数型
出穂期(月日)	8月 2日	8月 3日
成熟期(月日)	9月 21日	9月 25日
稈長(cm)	68.8	74.8
穂長(cm)	17.4	16.9
穂数(本/m ²)	345	369
芒の多少・長短	稀・極短	少・短
ふ先色	黄白	黄白
脱粒性	難	難
耐倒伏性	中	やや強
穂発芽性	中	難
耐冷性	中	強
いもち	真性	<i>Pi-a, Pi-i</i>
	葉いもち	<i>Pi-i</i>
耐病性	穂いもち	やや強
		強
玄米収量(kg/a)	54.4	53.5
対標準比	102	(100)
玄米千粒重(g)	26.1	23.2

注1 県北農業研究所、平成9～11年標準区のデータ

注2 玄米収量及び玄米千粒重は、1.9mm篩目使用



写真2 左から「ぎんおとめ(岩手酒52号)」「たかねみのり」
玄米(上)と粳(下)

来歴

母親:「秋田酒44号」
父親:「東北141号」
(後の「こころまち」)
交配年:平成2年
育成地:水稻育種研究室

主な特徴

「たかねみのり」に比べて、やや短稈で成熟期はやや早い。耐冷性はやや弱い。玄米の粒厚は厚く、心白の発現は「美山錦」に比べ低い。試験醸造酒の官能評価は「美山錦」とほぼ同等で良好である。

いもち病の抵抗性は、「やや強」であるが基本防除が必要である。



写真1 左「ぎんおとめ(岩手酒52号)」
右「たかねみのり」

「ぎんおとめ」は主に純米酒～本醸造酒として利用される予定である。

担当研究室 県北農業研究所やませ利用研究室

〒028-6222 九戸郡軽米町大字山内23-9-1 TEL. 0195-47-1074 FAX. 0195-49-3011